



Heller Maulwurfkuchen

Zutaten für 12 Stück

Ofeneinstellung: 170 °C O/U | **Backzeit:** 45-50 Min. | **Zubereitung:** 30 Min.

Zutaten:

Teig

3 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
125 g Milch
125 g Sonnenblumenöl
1 Zitrone (Abrieb)
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Creme

500 g Magertopfen
1 TL Vanilleextrakt
80 g Staubzucker
400 g Schlagobers
9 T San-apart
50 g Schokoladenraspel

Füllung

1 Banane
125 g Erdbeeren
125 g Himbeeren



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Heller Maulwurfkuchen

Der Maulwurfkuchen ist ein echter Klassiker: Ein Kuchen, dem man auf den ersten Blick gar nicht ansieht, was in ihm steckt. Für diese helle Version habe ich einen Zitronen-Teig zubereitet und ihn mit luftiger Stracciatella Creme, Bananen, Himbeeren und Erdbeeren gefüllt.

Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backring mit Springformboden und Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

Boden

Verrühre die Eier mit Salz, Zucker und Vanilleextrakt für rund 4-5 Minuten, bis er weiß und cremig ist. Rühre danach die Milch, das Sonnenblumenöl und den Zitronenabrieb kurz ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter. Fülle den Teig in den Tortenring und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

Creme

Verrühre den Topfen mit dem Vanilleextrakt und Staubzucker. Gib das Schlagobers langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Hebe die Schokoladenraspeln unter die Creme und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung kalt.

Maulwurfkuchen

Löse den Boden aus der Backform und schneide eine dünne Schicht von oben ab. Setze den Boden auf eine Tortenplatte und verteile eine Schicht Creme darauf. Schneide die Banane und Erdbeeren in Scheiben und verteile sie gemeinsam mit den Himbeeren auf der Creme. Gib nochmal etwas Creme darauf, lege wieder Früchte darüber und gib dann die restliche Creme darauf und forme sie mit einer Palette zu einer Kuppel. Zerbrösle den übrigen Boden und decke die Kuppel damit ein.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

